



RESOLUCION EXENTA N° 5726

PUERTO NATALES, 17 de Diciembre de 2018

VISTOS: Ley 19.880, sobre procedimientos administrativos; la resolución N° 1.600 de 2008, de Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón; Resolución Exenta N° 323 de fecha 10.01.2018 de la Dirección del Servicio de Salud Magallanes que aprueba el Presupuesto del Hospital de Puerto Natales para el año 2018; Resolución N° 153 de 2018 del Servicio de Salud Magallanes, que establece orden de Subrogación del Hospital de Puerto Natales; Ley 19.882, que regula nueva política de personal a los funcionarios públicos que indica y establece el Sistema de Alta Dirección Pública; las facultades contenidas en los artículos 46 y siguientes del D.F.L. N° 1 de 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N° 2763 de 1979 y de las Leyes N°s 18.933 y 18.469; artículos 46 y siguientes del Decreto N° 140 de 2004, Ministerio de Salud, que establece el reglamento de los Servicios de Salud; Artículo 7° del Decreto N° 38 de 2005, Minsal, Subsecretaría de Redes Asistenciales, que fija el reglamento de los establecimientos de salud de menor complejidad.

CONSIDERANDO:

1° La necesidad de contar con un servicio de cafetería, para los usuarios y funcionarios del establecimiento.

RESOLUCION:

1. APRUÉBASE, las Bases para la implementación de Cafetería Abierta a Clientes Internos y Externos del Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos" de Puerto Natales, y sus Anexos, que se transcriben a continuación:

BASES PARA PROPUESTAS **IMPLEMENTACIÓN CAFETERÍA** **(ARRIENDO DE ESPACIO)**

1. **ANTECEDENTES GENERALES:**

El Hospital “Dr. Augusto Essmann Burgos” de Puerto Natales, con domicilio en Avenida España N° 1650 de Puerto Natales, en adelante “El Hospital”, invita a todos los interesados con capacidad técnica y experiencia en el rubro, a participar en la implementación de “Arriendo de Espacio para Implementación de Cafetería” en el Hospital de Natales.

El proceso se regirá por las presentes bases, como asimismo por las normas contenidas la Ley 18.575, Orgánica Constitucional de las Bases Generales de la Administración del Estado y Ley 19.880, que Establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado.

2. OBJETIVO DEL LLAMADO:

Arrendar los espacios para la implementación de Cafeterías que permitan cubrir las necesidades de clientes internos (pacientes y funcionarios) y clientes externos (público en general), **en el Primer piso (sector posterior a recepción) y Segundo piso (sector cafetería).**

Podrán participar en el proceso, todas las personas naturales y jurídicas, chilenas o extranjeras, que cuenten con antecedentes que acrediten su capacidad para instalar y administrar Cafeterías, e ingresen su propuesta con todos los antecedentes solicitados en las bases, y cumplan con los requisitos indicados.

En el caso de aquellas postulaciones que no cumplan con los requisitos indicados en las presentes bases, serán descartadas del proceso.

Los oferentes serán responsables por la exactitud y veracidad del contenido de sus propuestas, así como del costo que signifique su presentación.

3. CALENDARIO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS:

El Proceso estará sujeto al siguiente cronograma:

- **Llamado:** El llamado se concretará a través de publicación en la página web del hospital: www.hospitalnatales.cl, a partir del día LUNES 17 DE DICIEMBRE DE 2018. A través de dicha publicación, los interesados podrán acceder a las presentes bases y demás antecedentes.
- **Visitas a terreno:** Se efectuará solo una visita a terreno y esta se realizará el día miércoles 26 DE DICIEMBRE de 2018, a las 10:30 horas, la que estará a cargo de D. Manuel Silva Salinas, en el espacio designado ubicado en el

primer piso del Hospital, detrás de la recepción. Esta visita tendrá carácter de voluntaria, no siendo requisito previo para postular.

- **Consultas y Aclaraciones:** Además los interesados podrán hacer consultas y solicitar aclaraciones dirigiéndose a los correo electrónicos paula.vasquezl@redsalud.gov.cl y diego.cabezas.m@redsalud.gov.cl, desde el 17 al 31 de diciembre de 2018, las que serán respondidas en un plazo de tres días hábiles, y publicadas en la página Web indicada, en el link: Implementación Cafetería Hospital.
- **Plazo para recepción de ofertas:** Las propuestas de los oferentes se recibirán hasta las 12:00 horas, del día 07 de enero de 2019, en la Oficina de Partes del Hospital, ubicado en Avenida España 1650, debiendo entregarse únicamente a doña Liliana Zúñiga o quien la subrogue. La apertura de las ofertas se realizará ese mismo día, a las 15:00 horas, con la asistencia de los oferentes que así lo deseen, en el espacio designado para cafetería del segundo piso.
- **Fecha de Adjudicación:** La Resolución de adjudicación se publicará en la página Web, www.hospitalnatales.cl, el día 11 de enero de 2019.
- **Adecuación de instalaciones e implementación de espacio adjudicado:** El oferente adjudicado contará con un plazo máximo de 30 días corridos desde la recepción del recinto para la implementación del local comercial.
- **Fecha de inicio del Contrato:** El oferente podrá tomar posesión de los espacios destinados a Cafetería, a partir de la firma del contrato respectivo, fecha en que se da por iniciado el contrato de arrendamiento de espacio para cafetería. No obstante, y a fin de otorgar los plazos correctos para la implementación y puesta en marcha de la cafetería, el canon de arriendo se cobrará a contar del uso del espacio en el mes de marzo de 2019.

4. DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO A LICITAR:

El Hospital, cuenta con dos espacios para la implementación de cafetería, destinado a arriendo:

i) Cafetería Primer Piso: Ubicado en el área principal del hospital, de libre acceso a usuarios. Corresponde a una planta o área abierta (descripción en ANEXO 1)

ii) Cafetería Segundo Piso: corresponde a un espacio cerrado ubicado entre las oficinas administrativas y el Auditorium, con un enfoque de atención al funcionario (descripción en ANEXO 2).

iii) Espacios para instalación de máquinas expendedoras: se ofrecen espacios para instalación por cuenta y riesgo del oferente, de máquinas expendedoras de alimentos y/o bebidas (agua, jugo, café, té, etc.) que permitan complementar el servicio en horarios

inhábiles, considerando el funcionamiento permanente y continuo de algunas áreas y servicios (ANEXO 3).

5. **HORARIO DE ATENCIÓN:**

Se sugieren los siguientes horarios de atención:

i) Cafetería Primer Piso: Lunes a Viernes: 08:00 a 14:00 horas

ii) Cafetería Segundo Piso: Lunes a Viernes: 08:00 a 20:00 horas y Sábado, domingo y festivos: 10:00 a 20:00 horas

6. **RESPONSABILIDAD DEL ARRENDATARIO Y LIMITACIONES:**

- Asegurar que las actividades de la cafetería, no alteren el normal funcionamiento del Hospital y de sus usuarios.
- Dar cumplimiento a todas las disposiciones legales pertinentes en materia de permisos municipales, leyes tributarias y laborales.
- Dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes y normativa interna del establecimiento.
- Procurar permanentemente el cuidado, mantención y aseo del sector del edificio, entregado en arriendo.
- Encargarse, previa coordinación con la Subdirección de Operaciones del Hospital, de las modificaciones que estime sean necesarias para el buen funcionamiento de la cafetería, las que deberán ser diseñadas y construidas con cargo al arrendatario y ceñirse estrictamente a las Especificaciones Técnicas Generales, que se incluyen en las presentes bases.
- La implementación necesaria para realizar la actividad de cafetería, tales como estanterías, vitrinas, mesones de atención, cámaras de frío, sillas, mesas, vajillas, etc., que deben ser emplazados de acuerdo a lo indicado en la Especificaciones Técnicas Generales.
- El cuidado, resguardo, mantención y reparación, de los espacios e implementación, indicados en el N° 4 de estas bases, reconociendo el derecho del Hospital a hacer efectivas las garantías señaladas en el N° 10 de las mismas, en caso de daños o pérdidas, que no sean reparadas o repuestas conforme a las exigencias del Hospital.
- El Oferente tendrá la obligación de preocuparse de los espacios entregados en arriendo, siendo de su responsabilidad la mantención de luminarias, enchufes, pintura, aseo de pisos en las áreas de uso de público, mantención de artefactos sanitarios y de todo el equipamiento del espacio en arriendo. Así también, deberá preocuparse del aseo de todas las dependencias del mismo, cumpliendo con las normas sanitarias.

- Queda prohibido terminantemente al Arrendatario subarrendar o traspasar el uso, goce o mera tenencia el inmueble arrendado en este acto o cualquiera otra persona, sea en todo o en parte, o cualquier título, gratuito u oneroso.
- Al término del contrato, debe restituir los espacios libres de personas y cosas, en el mismo estado de conservación en que se entregó, habida consideración, sólo de su desgaste y uso.

7. **ANTECEDENTES QUE DEBE CONTENER LA PROPUESTA:**

La propuesta se debe presentar por escrito (papel), cumpliendo los requisitos establecidos y acompañando los anexos correspondientes, consignando la identificación del oferente, su oferta económica, propuesta técnica, de horario a desarrollar y requerimientos opcionales. Se deberán adjuntar los siguientes antecedentes:

a) Personas Naturales:

- Fotocopia de la cédula de identidad.
- Fotocopia de Iniciación de Actividades en SII o documento que así lo acredite.

b) Personas Jurídicas:

- Fotocopia del RUT.
- Fotocopia de la cédula de identidad del representante legal.
- Fotocopia de la Escritura de Constitución de la persona jurídica y sus eventuales modificaciones, y escritura donde conste la representación jurídica del representante.
- Certificado de Vigencia de la persona jurídica emitido por el Conservador de Bienes Raíces correspondiente (o Registro de Comercio).
- Documentación en original o fotocopia legalizada que acredite la experiencia en el rubro; y
- Propuesta Técnica de acuerdo a lo señalado en el punto 9 de las presentes bases. No obstante lo anterior, se podrán acompañar antecedentes en formato digital (CD-DVD) a fin de complementar los antecedentes obligatorios.

8. **PROPUESTA ECONÓMICA:**

El participante deberá señalar el monto mensual que ofrece pagar por concepto de arriendo para implementación de cafetería, expresado en U.F. Los servicios básicos de gas,

electricidad y agua, serán de cargo del Hospital y se entienden incluidos en el monto a pagar por el oferente seleccionado.

En todo caso el Hospital se reserva el derecho de requerir un pago extraordinario compensatorio en caso que el oferente adjudicado instale implementación de alto consumo de energía eléctrica.

La propuesta debe ser un valor fijo a contar del arriendo correspondiente al mes de marzo de 2019. No se considerarán propuestas con valores parciales o con ofrecimiento de pago en una forma distinta a la indicada en el párrafo primero, por transparencia e igualdad en las evaluaciones de las ofertas.

La oferta debe ser consignada en la Propuesta, que se incluye en Anexo respectivo.

9. PROPUESTA TÉCNICA:

La cafetería a instalar deberá prestar servicios de cafetería a los usuarios y funcionarios del Hospital, y al público en general, que asista a este centro asistencial, en los horarios indicados en las bases (o uno mayor) indicado en la oferta adjudicada. Para este efecto el Oferente deberá señalar en su oferta:

- Especificación general de productos que tendrá a la venta, con descripción por área de productos;
- Servicios que otorgará a los clientes;
- Detalle del mobiliario que implementará, tanto de mesas y sillas, como de refrigeración y presentación de alimentos, adjuntando fotografías del mismo y facturas de compra en caso de tenerlo adquirido, o en su defecto las cotizaciones correspondientes en original incluidos los tiempos de entrega y flete según corresponda;
- Horario de funcionamiento propuesto;
- Otros antecedentes que estime oportuno presentar.

Asimismo, para dar cumplimiento a las normas de Probidad Administrativa que rigen a los órganos de la Administración del Estado, cada oferente deberá acompañar firmado el Anexo N° 4, A o B, según sea persona natural o jurídica.

10. GARANTÍA:

- a) Fiel Cumplimiento del Contrato:

El oferente seleccionado deberá presentar al momento de firmar el contrato y siempre antes de la recepción de las instalaciones, una Boleta de Garantía, pagadera a la vista, de carácter irrevocable, a favor del Hospital de Puerto Natales, R.U.T. 61.607.902-4, "Para garantizar el fiel y cabal cumplimiento del contrato de arriendo de cafetería", por el valor equivalente al 20% del monto anual por concepto de arriendo, la que deberá ser renovada anualmente, 10 días antes de su vencimiento, sucesivamente hasta el término de la vigencia del contrato. La garantía tendrá una vigencia de 60 días posteriores al vencimiento de la anualidad que garantiza.

b) Cuidado y Resguardo de los Espacios y e Implementación:

La garantía antes señalada, además del cumplimiento del contrato, cubrirá el cuidado, resguardo, mantención y reparación, de los espacios e implementación, indicados en estas bases, reconociendo el derecho del Hospital a hacer efectivas estas garantías, en caso de daños o pérdidas, que no sean reparadas o repuestas conforme a las exigencias del Hospital.

c) Generalidades:

Esta garantía se otorgará para caucionar el cumplimiento de todas las obligaciones que se imponen al oferente seleccionado, pudiendo ser ejecutada unilateralmente por el Hospital, cuando se haya producido daño pecuniario que sea atribuible al arrendatario, debidamente acreditado. En caso que el daño sea menor al monto de la garantía se cobrará el monto total y se restituirá la diferencia.

En el caso que se haya cumplido íntegramente el contrato a satisfacción del Hospital, se restituirá la garantía al arrendatario en un plazo máximo de 10 días de terminada la vigencia del documento.

11. PLAZOS DEL CONTRATO:

Con el oferente adjudicado se suscribirá contrato, el que será redactado por la Asesoría Jurídica del Hospital en un plazo de 15 días de adjudicada la licitación, el que será comunicado al oferente para su visación y firma antes de la fecha de puesta en marcha. El contrato tendrá una duración desde la fecha de suscripción del contrato hasta el 30 de enero de 2021. No obstante, el contrato podrá renovarse al final de ese periodo automáticamente por periodos iguales y sucesivos de dos años cada uno, si ninguna de las partes le diera aviso a la otra de su voluntad de ponerle término, lo que deberá hacerse por escrito mediante carta enviada a lo menos con 30 días de anticipación a la fecha de vencimiento del contrato o de la prórroga que estuviese vigente.

Asimismo, las partes podrán en cualquier tiempo poner término anticipado al contrato, dando un aviso a la otra parte, con una anticipación mínima de 60 días a la fecha fijada para el término unilateral anticipado del contrato. Sin perjuicio de la facultad de las partes, de poner término anticipado al contrato de común acuerdo.

12. CONSIDERACIONES GENERALES:

12.1. Renta.

El valor del arriendo deberá ser pagado por mes vencido, en los primeros diez días del mes siguiente a su vencimiento, correspondiendo efectuar el primer pago hasta el día 10 de marzo de 2019. De corresponder el día 10 de un mes a un día inhábil el pago deberá efectuarse más tardar el día hábil siguiente. Su monto será calculado en base a la UF del último día del mes que se paga.

12.2. Naturaleza del contrato.

La presente licitación corresponde a un arriendo de espacios, por lo que los trabajadores contratados por el arrendatario, no tendrán vínculo de subordinación o dependencia alguna con el Hospital. Asimismo, el Hospital no se hará responsable por accidentes, enfermedades, pérdidas o daños que puedan sufrir las personas contratadas ni clientes del Arrendatario.

12.3. Legislación aplicable al contrato.

Se deja expresa constancia que en todo lo no regulado por las bases de licitación regirán en forma supletoria las disposiciones contenidas en el Título XXVI del Libro IV del Código Civil, y demás normativa legal y reglamentaria vigente que resulte aplicable a la materia.

12.4. Pacto comisorio.

Se deja expresa constancia que el no cumplimiento de cualquiera de las cláusulas del presente instrumento, dará derecho a la parte afectada a poner término de inmediato al Contrato de Arrendamiento, de pleno derecho, sin necesidad de declaración judicial alguna.

12.5. Robos o hurtos.

En caso de robos o hurtos, el Hospital no se hará responsable de las pérdidas ni daños sufridos por el oferente adjudicado, quien deberá adoptar las medidas de seguridad necesarias y reparar las destrucciones que se provoquen por dicho evento.

12.6. Domicilio y prórroga de competencia.

Para los efectos del presente contrato, las partes fijan su domicilio en la ciudad y comuna de Puerto Natales y se someten a la competencia de sus tribunales ordinarios de justicia.

13. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo a lo siguiente:

Punto obligatorio:

Se solicita muestra para degustación de las alternativas propuestas en el listado de productos.

CRITERIOS DE EVALUACION	Porcentaje			
<p>A) Oferta Económica: Se considerará la renta indicada en el Anexo 3 N° 2, aplicando el criterio del mayor valor ofertado, otorgando el puntaje conforme a la siguiente fórmula:</p> <table border="1" data-bbox="360 1074 1169 1236"><tr><td data-bbox="360 1074 1169 1148">$\text{Puntaje} = (oi/oe) * 25$</td></tr><tr><td data-bbox="360 1148 1169 1191">oi = Oferta Individual</td></tr><tr><td data-bbox="360 1191 1169 1236">oe= Oferta más conveniente</td></tr></table>	$\text{Puntaje} = (oi/oe) * 25$	oi = Oferta Individual	oe= Oferta más conveniente	25%
$\text{Puntaje} = (oi/oe) * 25$				
oi = Oferta Individual				
oe= Oferta más conveniente				

B) Propuesta Técnica:

a) Productos (26%): Este criterio se evaluará por agrupación de tipos de productos:

El Oferente deberá presentar el listado de productos que ofrecerán de forma permanente al momento de prestar el servicio, se solicitará de forma obligatoria que los alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el artículo 120 bis del RSA 5.

- Podrán expender alimentos elaborados en la misma instalación, tales como: Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros. En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.
- Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador o visicooler de forma inmediata.

75 %

Tipo de Productos	Porcentaje	Evaluación								
<p>a.1) Bebestibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua mineral embotellada con y sin gas. • Agua saborizada embotellada sin azúcar • Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar • Infusiones de té o café, otras bebidas calientes, con alternativa de para endulzar (sucralosa- estevia). • Yogurt descremado, sin azúcar. • Leches descremadas y sin azúcar (con o sin sabor). • Jugos Naturales con alternativa para endulzar (sucralosa- estevia). 	8%	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th data-bbox="872 984 1037 1016">Criterio</th> <th data-bbox="1037 984 1202 1016">Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="872 1016 1037 1233">Adjunta listado con Variedad de 9 o más alternativas de productos para entregar</td> <td data-bbox="1037 1016 1202 1233" style="text-align: center;">8%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="872 1233 1037 1450">Adjunta listado con Variedad de 6 o menos alternativas de productos para entregar</td> <td data-bbox="1037 1233 1202 1450" style="text-align: center;">4%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="872 1450 1037 1667">Adjunta listado con Variedad de 3 o menos alternativas de productos para entregar</td> <td data-bbox="1037 1450 1202 1667" style="text-align: center;">1%</td> </tr> </tbody> </table>	Criterio	Porcentaje	Adjunta listado con Variedad de 9 o más alternativas de productos para entregar	8%	Adjunta listado con Variedad de 6 o menos alternativas de productos para entregar	4%	Adjunta listado con Variedad de 3 o menos alternativas de productos para entregar	1%
Criterio	Porcentaje									
Adjunta listado con Variedad de 9 o más alternativas de productos para entregar	8%									
Adjunta listado con Variedad de 6 o menos alternativas de productos para entregar	4%									
Adjunta listado con Variedad de 3 o menos alternativas de productos para entregar	1%									
<p>a.2 Porción sólida de Alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sándwich con alternativas de pan tipo integral y con variedad de agregados (tomate, queso, palta, lechuga, pasta de atún, pasta de pollo, pasta de huevo, jamón de pavo, u otros, siempre bajo en sodio y en grasas saturadas...). 2. Productos de pastelería/dulces/galletas con alternativa de productos sin azúcar (endulzado con sucralosa o stevia). 	8%	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th data-bbox="872 1736 1037 1769">Criterio</th> <th data-bbox="1037 1736 1202 1769">Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="872 1769 1037 1986">Adjunta listado con Variedad de 6 o más alternativas de productos para entregar</td> <td data-bbox="1037 1769 1202 1986" style="text-align: center;">8%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="872 1986 1037 2202">Adjunta listado con Variedad de 5 o menos alternativas de productos para entregar</td> <td data-bbox="1037 1986 1202 2202" style="text-align: center;">4%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="872 2202 1037 2282">Adjunta listado con Variedad de</td> <td data-bbox="1037 2202 1202 2282" style="text-align: center;">1%</td> </tr> </tbody> </table>	Criterio	Porcentaje	Adjunta listado con Variedad de 6 o más alternativas de productos para entregar	8%	Adjunta listado con Variedad de 5 o menos alternativas de productos para entregar	4%	Adjunta listado con Variedad de	1%
Criterio	Porcentaje									
Adjunta listado con Variedad de 6 o más alternativas de productos para entregar	8%									
Adjunta listado con Variedad de 5 o menos alternativas de productos para entregar	4%									
Adjunta listado con Variedad de	1%									

			3 o menos alternativas de productos para entregar		
a.3 Platos Elaborados: <ul style="list-style-type: none"> Plato principal – Ensaladas - Postres 	10%		Criterio	Porcentaje	
			Adjunta Carta Menú con variedad de 3 menú distinto para cada preparación solicitada o más alternativas de productos para entregar.	10%	
			Adjunta Carta Menú con variedad de 2 menú distinto para cada preparación solicitada.	5%	
			Adjunta Carta Menú con variedad de 1 menú distinto para cada preparación solicitada.	1%	

- Es importante mencionar que, si bien se evaluará el cumplimiento de los productos detallados en la lista adjunta dentro del marco de productos saludables, libres de logos con mensaje “Alto en ...”, también se autorizará la venta de alimentos que no se encuentran dentro de los criterios mencionados anteriormente.

*1. Para demostrar la capacidad de entrega deberá adjuntar el convenio o la cotización de servicio de la empresa que le abastezca y marcas a utilizar.

*2. Para demostrar fabricación propia deberá presentar autorización de SEREMI de Salud, para elaborar productos de alimentación.

Servicios al usuario (5 %): Este criterio se evaluará por los servicios extraordinarios a los de una cafetería estándar como se detalla:

Servicios	Porcentaje (5%)	
	Criterio	Porcentaje
Contará con los servicios al usuario de Conexión WI-FI o internet, Televisión, Delivery a funcionarios y Salas de Reuniones, Pagos con Red Compra, Otros (revistas, diarios, etc.).	Adjunta listado con 5 o más alternativas de servicio al usuario.	5%
	Adjunta listado con 4 o menos alternativas de servicio al usuario.	3%

No contará con servicio al Usuario	0%
------------------------------------	----

c) **Amoblado (5 %):**

Descripción	Porcentaje	
	Criterio	Porcentaje
Mobiliario sugerido: 4 mesas de Madera o metálicas con 4 silla cada una, y 2 mobiliario adicional, sofás u otros.	Adjunta listado con mobiliario sugerido detallado	5%
	Adjunta listado con menos del mobiliario sugerido detallado.	3%
	No cuenta con mobiliario	0%

*Adjuntar ficha técnica e imagen de modelo del amoblado.

d) **Equipamiento (5%):** La Inversión deberá ser demostrada con las facturas de compra y o cotizaciones, en caso de adquisiciones en otras regiones, se debe adjuntar factura y/o cotización de flete, según corresponda.

Descripción	Porcentaje			
	Criterio	Porcentaje		
Equipamiento SUGERIDO: Máquina expendedora de café- té, Máquina expendedora de bebestibles, Vitrina Visicooler horizontal para almacenar y refrigerar productos elaborados, visicooler vertical para almacenar bebestibles y productos lácteos, Thermo hervidor 20 litros.	Adjunta listado con equipamiento sugerido detallado	5%		
	Adjunta listado con menos del mobiliario sugerido detallado.	3%		
	No cuenta con mobiliario	0%		
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Puntaje = (oi/oe) * 5</td> </tr> <tr> <td>Oi = Inversión Individual</td> </tr> <tr> <td>Oe = Inversión más alta</td> </tr> </table>		Puntaje = (oi/oe) * 5	Oi = Inversión Individual
Puntaje = (oi/oe) * 5				
Oi = Inversión Individual				
Oe = Inversión más alta				

d) **Presentación y diseño (14%):**

Descripción	Porcentaje
Se presenta diseño de:	
1. Menú impreso	3%
2. Imagen corporativa	3%
3. Vestuario garzones	3%
4. Vajilla	3%
5. Utensilios	2%

e) **Experiencia en rubro cafeterías y/o Preparación de Alimentos (5%):** Se evaluará como se detalla:

Descripción	Porcentaje
Empresas del rubro de cafetería, restaurantes o entrega de alimentación, Oferentes que tengan experiencia en administración de cafeterías, restaurantes o entrega de alimentación, Socios y/o administradores, del oferente que tengan experiencia en administración de cafeterías, restaurantes o entrega de alimentación, Ninguna de las anteriores.	5%
Oferentes que tengan experiencia en administración de cafeterías, restaurantes o entrega de alimentación	4%
Socios y/o administradores, del oferente que tengan experiencia en administración de cafeterías, restaurantes o entrega de alimentación	3%
Ninguna de las anteriores	0

* Si alguna oferta cumple con más de una de las alternativas planteadas en este acápite de evaluación, solo se otorgará el puntaje mayor de las alternativas planteadas.

f) **Manual de Higiene de manipulación de alimento y de áreas (5%):**

Descripción	Porcentaje	
	Criterio	Porcentaje
Manual de Higiene debe contener como mínimo las consideraciones de limpieza y sanitización de los siguientes ítem: <ul style="list-style-type: none"> - Ubicación e higiene de basureros - Condiciones de limpieza e higiene del recinto, áreas y equipos - Condiciones del manipulador de alimentos 	Cumple	5%
	No cumple	0%

g) **Horarios de atención (5%)**

Horarios de atención al público y funcionarios:	Criterio	Porcentaje
	En relación al horario sugerido en punto N°5 de las presentes bases, se evaluara con mayor puntaje según oferta de tiempo de horario de atención al público y funcionarios, según criterios asignados.	Realiza oferta mayor a 2 horas sobre el tiempo sugerido en punto N°5 de bases

	Realiza oferta entre 1 a 2 horas sobre tiempo sugerido en punto N°5 de bases	3%
	Realiza oferta según lo sugerido en punto N°5 de bases	1%
	Realiza oferta en menor tiempo sugerido en punto N°5 de bases	0%

h) Utilización de espacios (5%)

Se asignara mayor puntaje al oferente que presente su oferta por los 2 espacios licitados, denominado "Arriendo de Espacio para Implementación de Cafetería" en el Hospital de Natales.	Realiza oferta por los 2 espacios licitados.	5%
	Realiza oferta por 1 espacio licitado.	2%

DECLARACIÓN JURADA PERSONA NATURAL

En _____ a ____ días del mes de _____ 2018, comparece
_____ de nacionalidad _____, RUT
_____, con domicilio en _____, quien bajo juramento
expone lo siguiente:

1. Que no es funcionario directivo del Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos" de Puerto Natales, y no tiene vínculos de parentesco con alguno de éstos, de los descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que no es gerente, administrador, representante o director de una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni de una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni de una sociedad anónima abierta en que aquellos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital.
3. Haber estudiado las presentes Bases de Licitación, para Arriendo de Espacio Destinado a la Implementación de Cafetería Abierta a Clientes Internos y externos del Hospital de Puerto Natales, anexos, antecedentes de la propuesta, verificando la total concordancia entre ellos.

FIRMA OFERENTE O REPRESENTANTE LEGAL

DECLARACIÓN JURADA PERSONA JURÍDICA

En _____ a ____ días del mes de _____ 2018, comparece
_____ de nacionalidad _____, RUT
_____, con domicilio en _____, quien en
representación de la empresa _____, bajo juramento expone lo siguiente:

1. Que la empresa que represento no tiene entre sus socios a una o más personas que sean funcionarios directivos del Hospital de Puerto Natales ni a personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la Ley Nº 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que la empresa que represento no es una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni es una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital.
3. Haber estudiado las presentes Bases de Licitación, para Arriendo de Espacio Destinado a la Implementación de Cafetería Abierta a Clientes Internos y externos del Hospital de Puerto Natales, anexos, antecedentes de la propuesta, verificando la total concordancia entre ellos.

FIRMA OFERENTE O REPRESENTANTE LEGAL

2.- PROCÉDASE, a efectuar el presente llamado, a través del portal www.hospitalnatales.cl, Link "implementación de Cafeterías".

3.- DESIGNASE, la siguiente comisión para la evaluación de las ofertas que se recepcionen:

- Subdirectora Administrativa
- Subdirectora (s) Gestión y desarrollo de las Personas
- Subdirector de Operaciones
- Jefa Unidad de Alimentación

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



[Handwritten signature of Manuel Hernández Barría]

MANUEL HERNÁNDEZ BARRÍA

DIRECTOR (S)

HOSPITAL DR. AUGUSTO ESSMANN BURGOS

PUERTO NATALES

[Handwritten signature]

MPB/PVL/DCM/dcm

DISTRIBUCIÓN:

- Subdirección Administrativa.
- Subdirección de Gestión y Desarrollo de las Personas
- Subdirección de Operaciones
- Asesoría Jurídica
- Jefa de Alimentación
- Archivo

